SECRETARIA DA EDUCAÇÃO TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO

ASSOC. DE APOIO AS ESCOLAS ESTADUAIS INGIGENAS MATYK E APORO
CNPJ: 03.544.096/0001-47 Telefone: 3471-7001
e-maill associacaoindigenas@ue.seduc.to.gov.br
Endereço: Rua do Normal nº 184 – Centro
CEP: 77.900-000 Tocantinópolis - TO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 01/2027

I - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (OBRIGATÓRIO)	
Qual a necessidade a ser atendida?	A presente contratação tem por objetivo atender à necessidade de aquisição de gêneros alimentícios para uso nas unidades escolares, com vistas a assegurar a oferta regular de alimentação aos estudantes, conforme as diretrizes de programas governamentais voltados à segurança alimentar e ao desenvolvimento educacional. A medida visa garantir o abastecimento adequado das cozinhas escolares, contribuindo para a permanência dos alunos em sala de aula, a melhoria do rendimento escolar e o fortalecimento das ações pedagógicas integradas à alimentação. A necessidade identificada decorre da limitação de estoques, da ausência de produção própria e da impossibilidade de autossuprimento pelas associações escolares, o que compromete a continuidade e a regularidade do fornecimento das refeições. Tal insuficiência impacta diretamente a rotina escolar, podendo comprometer o direito à alimentação e o bom funcionamento das atividades educacionais. Com a contratação pretendida, busca-se garantir o fornecimento tempestivo e de qualidade dos alimentos, promovendo o cumprimento das metas estabelecidas pelos programas de alimentação escolar, em conformidade com os princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público. A medida visa suprir uma necessidade concreta e previamente identificada, contribuindo para a efetividade das ações desenvolvidas pelas unidades escolares e está plenamente amparada no interesse público, uma vez que viabiliza a adequada execução das políticas educacionais e de assistência aos estudantes.

II - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL		
Há previsão no plano de contratações anual?	( ) Sim	Nº. do protocolo de envio do PCA ao PNCP:
	(X) Não	Justificar: A elaboração do Plano de Contratações Anual (PCA), conforme previsto na legislação aplicável à administração pública, não se impõe às entidades jurídicas de direito privado, como é o caso da Associação de Apoio à Escola, conforme dispõe o Art. 71 da Lei Estadual nº 2.139/2009, do Sistema de Ensino do Tocantins.

III - REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO		
Qual o tipo de objeto?	(X) Bem ( ) Serviço	
Qual a natureza?	( ) Continuada	( ) Com Monopólio ( ) Sem Monopólio
	(X) Não Continuada	
Qual a vigência?	( ) 30 (trinta) dias - pronta entrega (X) 12 (doze) meses ( ) 5 (cinco) anos ( ) Indeterminado	

	( ) Outro: nnn	( ) dias ( ) meses ( ) anos
Poderá haver prorrogação?	( ) Sim (X) Não ( ) Não se aplica porque o prazo é indeterminado.	
O objeto da contratação trata- se de fornecimento ou serviço continuado?	( ) Sim (X) Não Em caso afirmativo, foi avaliado a duração inicial do contrato? (art. 106 da Lei nº14.133/2021), justificar:	

	Item	Descrição detalhada
Descrição do produto	1	**Açúcar cristal:** de 1ª qualidade, obtido da cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios e sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Deve ser apresentado acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente adequada para transporte, contendo 02 kg cada.
	2	**Açafrão**: em pó, de 1ª qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), apresentadas em embalagens plásticas contendo 0,100, 0,250 ou 0,500 kg cada, inspecionadas pelo ministério da agricultura. O produto deverá ser entregue com validade mínima de 06 meses, a contar no ato da entrega.
	3	**Alho:** de 1ª qualidade, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve ser apresentado acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente adequada para transporte, contendo 01 kg cada.
	4	**Arroz, tipo 1:** agulhinha acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 05 kg, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Deve estar isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.
	5	**Batata Inglesa:** de 1ª qualidade, nova, lavada, tipo especial. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deve ser entregue em embalagem plástica atóxica contendo etiqueta com a identificação e peso.
	6	**Beterraba:** de 1ª qualidade, tamanho regular, produto fresco e com grau de

ASSOC. DE APOIO AS ESCOLAS ESTADUAIS INGIGENAS MATYK E APORO
CNPJ: 03.544.096/0001-47 Telefone: 3471-7001
e-maill associacaoindigenas@ue.seduc.to.gov.br
Endereço: Rua do Normal nº 184 – Centro
CEP: 77.900-000 Tocantinópolis - TO

		maturação adequado. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem física, mecânica ou biológica, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos. O produto deve ser entregue em embalagem plástica transparente, atóxica, contendo etiqueta com a identificação e peso.
	7	**Biscoito rosquinha, leite:** de 1ª qualidade, tipo rosquinha, sabor leite, a base de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, aroma artificial de leite. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. em embalagens de no mínimo 500 gr. com todas as descrições técnicas na embalagem.
	8	**Cacau em pó 100%:** Produto solúvel composto de puro (100%) pó de amêndoas de cacau moído sem a manteiga, sem adição de açúcar, sem glúten, sem lactose e sem aromatizantes em sua composição, embalagens primárias: plástico transparente com soldas resistentes, embalagens secundárias: caixas de papelão resistentes que contenham a origem e denominação do produto, informações nutricionais, peso, data de fabricação e data de validade do produto. Embalagens de 200 gr. Produto com no mínimo 1 ano de validade.
	9	**Carne moída de 2ª:** congelada, fresca, sem tempero, sem gordura aparente, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante. Embalagem: primária deve estar intacta, reforçada, com até 1 kg. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, (frigorífico) prazo de validade. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária - SIF.
	10	**Carne bovina acém:** de 1ª qualidade, peça inteira, livre de gordura aparente e substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais. Produto fresco, deve ser entregue congelado em pacotes plásticos próprios para alimentos com até 5 kg do produto por pacote. Rotulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso, marca/procedência (frigorífico) e data em que foi processada/cortada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária - SIF.
	11	**Carne, bovina, coxão duro:** de 1ª qualidade, peça inteira, livre de gordura aparente e substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais. Produto fresco, deve ser entregue congelado em pacotes plásticos próprios para alimentos com até 5 kg do produto por pacote. Rótulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso, marca/procedência (frigorífico) e data que foi processada/cortada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária - SIF.
	12	**Carne, bovina, coxão mole:** de 1ª qualidade, peça inteira, livre de gordura aparente e substâncias estranhas que sejam impropria para o consumo e que alterem suas características naturais. Produto fresco, deve ser

		entregue congelado em pacotes plásticos próprios para alimentos com até 5 kg do produto por pacote. Rótulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso, marca/procedência (frigorífico) e data que foi processada/cortada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária - SIF.
	13	**Carne, bovina, músculo:** de 1ª qualidade, peça inteira, livre de gordura aparente e substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais. Produto fresco, deve ser entregue congelado em pacotes plásticos próprios para alimentos com até 5 kg do produto por pacote. Rótulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso, marca/procedência (frigorífico) e data que foi processada/cortada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária - SIF.
	14	**Cebola**: de 1ª qualidade, in natura, cabeça graúda. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com coloração característica, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deve ser entregue em embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso.
	15	**Cenoura:** de 1ª qualidade, em boas condições de consumo, tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas, devendo ser bem desenvolvido. O produto deve ser entregue em embalagem plástica transparente, atóxica, contendo etiqueta com a identificação e peso.
	16	**Colorau**: em pó, de 1ª qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais. Devem ser presentadas em embalagens plásticas contendo até 500 gr. do produto que deve obrigatoriamente ser inspecionada pelo ministério da agricultura. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega
	17	**Chuchu:** de 1ª qualidade, em boas condições de consumo, tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas, devendo ser bem desenvolvido. O produto deve ser entregue em embalagem plástica transparente, atóxica, contendo etiqueta com a identificação e peso.
	18	**Creme de leite:** de uso culinário, de 1ª qualidade, UHT. Origem animal, embalado em tetrapack, não amassada, não estufada, e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade e validade do produto, que deve ser de no mínimo de 03 (três) meses a partir da data de entrega.
	19	**Farinha de trigo:** especial, de 1ª qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo

		1kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.
	20	**Feijão carioca:** tipo 1, novo, não torrado, isento de sujidades, parasitas e larvas. Não poderá apresentar grãos disformes com nuances diferentes (grãos partidos ou pedras), bolor, mofo, caruncho ou rendimento inadequado. Embalagem intacta, de polietileno transparente contendo 1 kg de peso líquido. Deve conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo 30 dias e validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
	21	**Feijão preto:** tipo 1, novo, não torrado, isento de sujidades, parasitas e larvas. Não poderá apresentar grãos disformes com nuances diferentes (grãos partidos ou pedras), bolor, mofo, caruncho ou rendimento inadequado. Embalagem intacta, de polietileno transparente contendo 1 kg de peso líquido. Deve conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo 30 dias e validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
	22	**Fermento em pó químico**: de 1ª qualidade, que pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade; não deve apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas e substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo humano ou que alterem suas características naturais. Deve possuir aspecto, cor, odor e sabor próprio. Embalado em latas adequadas para transporte e armazenamento, contendo 100g ou 250g cada. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.
	23	**Flocos de milho**: de 1ª qualidade, novo, seco, amarelo, apresentando cor e cheiro caraterístico, isento de sujidades, parasitas e larvas. Não poderá apresentar bolor, mofo ou umidade. Embalagem intacta, de polietileno transparente contendo 500g de peso cada. Devendo conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo 30 dias e validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega.
	24	**Frango, peito, sem pele**: de 1ª qualidade, congelado sem tempero. O peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade de no mínima 10 meses a partir da data de entrega.
	25	**Frango, coxa e sobrecoxa sem pele:** de 1ª qualidade, congelada, sem tempero. A coxa e sobrecoxa de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem intacta, primária deve estar intacta, acondicionada em sacos

		de polietileno resistente, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação máximo 30 dias, validade de no mínima 10 meses a partir da data de entrega.
	26	**Leite de vaca, integral pasteurizado:** leite longa vida integral, derivado de animais sadios, isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos em embalagens tetrapack. Não serão permitidas embalagens amassadas ou danificadas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade não superior a 3 meses. Devendo ser apresentado em embalagens de 1 litro uht. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária - SIF.
	27	**Linguiça mista**: de 1ª qualidade, fresca, congelada, sem manchas, com coloração caraterística e sem odores. Produzida a partir de carnes inspecionadas. Deverão ser manipuladas, armazenadas e transportadas em locais próprios de forma que estejam protegidas da contaminação. Devendo ser apresentada em embalagens de até 5 kg cada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária - SIF.
	28	**Linguiça de frango:** de 1ª qualidade, fresca, congelada, sem manchas, com coloração caraterística e sem odores. Produzida a partir de carnes inspecionadas. Deverão ser manipuladas, armazenadas e transportadas em locais próprios de forma que estejam protegidas da contaminação. Devendo ser apresentada em embalagens de até 5 kg cada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária - SIF.
	29	**Macarrão de trigo**: de 1ª qualidade, massa seca, para macarronada, com fio fino e longo e comprimento entre 25 a 30 cm, amarela com aspecto, cor, cheiro, textura e sabor próprios, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico, resistente, adequado para transporte, contendo 500g de peso cada. Validade não superior a 3 meses a partir da data de entrega.
	30	**Margarina sem sal**: de 1ª linha cremosa com sal. Deve conter 80% de lipídios, livre de gordura trans. e contendo máximo de água de 15% sobre o peso do produto; livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais; isento de ranço, bolor e outras características indesejáveis; deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela. Acondicionada em embalagem plástica adequada e original de fábrica contendo 1kg do produto.
	31	**Mexerica**: tipo 1,
	32	**Milho de canjica Tipo 1:**

	33	**Milho verde**: tipo 1, amarelo, isento de sujidades, parasitas e larvas. Não poderá apresentar bolor, mofo ou umidade. Embalagem intacta, de polietileno transparente contendo 500gr de peso cada. Devendo conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo 30 dias e validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega.
	34	**Óleo de soja:** de 1ª qualidade**,** limpo, transparente, refinado, livre de impurezas e substâncias estranhas, acondicionado em pet com 900 ml. Devendo conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo 30 dias e validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
	35	**Orégano:** de 1ª qualidade, desidratado, em embalagem plástica transparente resistente, isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de 100g cada. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.
	36	**Ovo de galinha inteiro**: branco, de 1ª qualidade, tamanho grande, fresco, isento de aditivos ou substâncias estranhas e impróprias para o consumo humano, ou que, alterem suas características naturais. Acondicionados em bandejas com 12 (doze) ou 30 (trinta) unidades. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. Deve apresentar os seguintes dados de rotulagem: nome, endereço e CNPJ do produtor/embalador, data da embalagem e prazo de validade, classificação segundo a cor da casca e peso, peso líquido, condições de transporte e armazenamento e empilhamento máximo, número do registro de rótulo do produto no SIF/DIPOA, carimbo padronizado do SIF. Validade mínima de 20 dias. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior 5 (cinco) dias da data da entrega.
	37	**Pimentão verde:** selecionado fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isento de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações
	38	**Polvilho doce:** . Derivado amiláceo da fécula de mandioca. Não contém glúten. Características sensoriais: aspecto, coloração, odor e sabor característicos. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.
	39	**Porco, bisteca:** carne suína de 1ª qualidade, fatiada, congelada, sem gordura excessiva e substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais. Produto fresco, processar/fatiar e entregar congelado em pacotes plásticos próprios para alimentos com até 5 kg do produto por pacote. Deve conter rotulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso, marca/procedência (frigorífico) e

		data em que foi processada/cortada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária – SIF ou SIE.
	40	**Queijo minas, frescal:** de 1ª qualidade, derivado de leite bovino, padronizado, tratado termicamente, com baixo percentual de gordura, resfriada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas e impróprias para o consumo humano, ou que, alterem suas características naturais. Própria para ser processada. Apresentação: peça de 800g à 4kg, embalada a vácuo em perfeitas condições estruturais padronizadas, lacradas e adequadas para transporte. Devendo conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo 15 dias e validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária – SIF ou SIE.
	41	**Repolho branco**: de 1ª qualidade**,** in natura, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. O produto deve ser entregue em embalagem plástica contendo etiqueta com identificação e peso.
	42	**Sal**: iodado, refinado, de cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, apresentar no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio, umidade máxima de 2%, com a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico), na dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por 01 kg, de acordo com legislação federal específica; livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico adequado para transporte e armazenamento, contendo 01 kg cada.
	43	**Tomate**: de 1ª qualidade, fresco, do grupo oblongo ou redondo, grau médio de amadurecimento (“tomate salada”), classe média ou grande, de 50 a 90 mm de diâmetro transversal do fruto, tipo especial, pesando de 100 a 200 gr a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deverá ser entregue em embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso.
	44	**Tomate, extrato:** de 1ª qualidade, produzido a partir de produtos saudáveis, livre de impurezas e contaminações. Deve conter no rótulo a data de validade/lote e validade mínima de 06 meses na hora da entrega.
Há critérios ou práticas de sustentabilidade?		(X) Sim ( ) Não Em caso afirmativo, especificar: A aquisição de gêneros alimentícios para uso nas unidades escolares pode incorporar critérios de sustentabilidade conforme as diretrizes do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da

	Advocacia-Geral da União, em consonância com o art. 25, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021. Tais critérios visam promover o desenvolvimento nacional sustentável, aliando a responsabilidade ambiental, social e econômica ao processo de compras públicas. Entre as práticas recomendadas, destaca-se a priorização da aquisição de alimentos produzidos localmente, contribuindo para o fortalecimento da agricultura familiar, a geração de renda na região e a redução dos impactos ambientais relacionados ao transporte e à cadeia logística. Também se recomenda a preferência por produtos com menor grau de processamento, sazonais e orgânicos, quando possível, incentivando hábitos alimentares saudáveis e práticas de produção ambientalmente responsáveis. Além disso, pode-se incluir exigências relativas ao uso de embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis, à rastreabilidade dos alimentos e à conformidade com normas sanitárias e ambientais. A contratação deve observar ainda critérios que favoreçam fornecedores que adotem boas práticas de responsabilidade social, como a inclusão de pequenos produtores, cooperativas e fornecedores que promovam condições de trabalho dignas. Ao adotar tais critérios, as associações escolares contribuem para a efetividade das políticas públicas voltadas à alimentação escolar, promovendo não apenas o atendimento nutricional adequado dos alunos, mas também o fortalecimento de uma cultura institucional voltada à sustentabilidade, à saúde pública e à economia solidária.
Há necessidade de treinamento?	( ) Sim (X) Não
Os bens a serem adquiridos se enquadram como bem de luxo?	( ) Sim (X) Não O objeto pretendido não se caracteriza como bem de luxo, uma vez que não está incluído no rol previsto no Decreto Federal nº 10.818/2021, tampouco apresenta as características descritas no art. 2º, inciso IV, do Decreto Estadual nº 6.548, de 13 de dezembro de 2022. Em caso afirmativo, justificar:
A contratada deverá promover transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas?	( ) Sim. Contrato nº: Prazo final: (X) Não
Há normativos específicos que disciplinam os serviços ou produtos a serem contratados?	( ) Sim (X) Não Em caso afirmativo relacionar normativos técnicos e regulatórios específicos:
Local de entrega do bem ou de prestação do serviço:	Rua do Normal,nº184, Tocantinópolis-TO, cep 77.900-000
Será exigida amostra ou prova de conceito?	( ) Sim (X) Não Em caso afirmativo, justificar a necessidade e descrever:

Consta exigência de marca específica?	( ) Sim (X) Não Em caso afirmativo, justificar:
Será permitida subcontratação?	( ) Sim (X) Não Em caso afirmativo, limitado a:

IV - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO (OBRIGATÓRIO)	
Como se obteve o quantitativo estimado?	O QUANTITATIVO SE DEU ATRAVÉS DO NUMERO DE ALUNOS MATRICULADOS EM 2026, COM UM TOTAL DE 738 ALUNOS

V - LEVANTAMENTO DE MERCADO	
Onde foram pesquisadas as possíveis soluções?	( ) Contratações similares ( ) Internet ( ) Audiência pública (X) Outro. Especificar: **Nota explicativa:** Caso seja selecionada a opção "Outro", é obrigatório especificar o meio adotado para a pesquisa. O meio adotado foi através de Cotação de Preço no comércio local
Justificativa técnica e econômica para a escolha da melhor solução	A análise das alternativas disponíveis para suprir a necessidade de fornecimento regular de alimentação nas unidades escolares indicou que a aquisição direta de gêneros alimentícios representa a solução mais adequada sob os aspectos técnico, econômico e operacional. Do ponto de vista técnico, essa modalidade de contratação garante o abastecimento contínuo e sob demanda, respeitando o planejamento dos cardápios escolares, os critérios nutricionais definidos e o calendário letivo. A aquisição direta permite maior controle sobre a qualidade e a variedade dos alimentos, assegurando o atendimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), além de promover a padronização dos itens, facilitando a logística de recebimento, armazenamento e distribuição nas unidades. Sob o aspecto econômico, a aquisição direta é vantajosa por permitir o planejamento das compras com base em levantamentos de consumo e preços de mercado, evitando compras emergenciais com valores mais elevados. Essa estratégia possibilita a aquisição por ciclos, reduzindo perdas, desperdícios e custos logísticos. Quando realizada de forma regionalizada, favorece também o aproveitamento da sazonalidade e da produção local, contribuindo para a redução de custos com transporte e impulsionando a economia regional. A contratação está alinhada aos princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público, uma vez que assegura o fornecimento regular de refeições aos estudantes, condição essencial para a permanência em sala de aula e para o bom desempenho escolar. Assim, diante da necessidade de garantir alimentação escolar adequada, segura e regular, a aquisição direta de gêneros alimentícios se apresenta como a melhor solução para o atendimento da demanda, sendo tecnicamente justificável, operacionalmente viável e economicamente racional.
Há restrição de fornecedores?	( ) Sim (X) Não
Será dispensada a	( ) Sim

aplicação de tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte, previsto na Lei Complementar 123/2006?	(X) Não Em caso positivo, justificar:

VI - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (OBRIGATÓRIO)	
Meios usados na pesquisa:	COTAÇÃO DE PREÇOS
Estimativa do valor:	R$ 454.634,14

VII - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO		
O que será contratado?	A solução escolhida para atender à necessidade de fornecimento regular de alimentação nas unidades escolares consiste na aquisição de gêneros alimentícios destinados à preparação de refeições conforme os cardápios planejados, respeitando os padrões nutricionais definidos e as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A entrega dos alimentos **deverá ocorrer de forma periódica e ininterrupta durante o período contratual**, de modo a garantir a continuidade do atendimento aos estudantes, evitando desabastecimento e interrupções no fornecimento da alimentação escolar. A contratação será formalizada em um único instrumento contratual, com previsão de atendimento escalável, de forma a permitir adequações nas quantidades e itens fornecidos conforme as variações na demanda das unidades escolares ao longo da vigência do contrato, mediante justificativa técnica e autorização administrativa.	
Qual o prazo da garantia do objeto?	(X) Não há ( ) 90 dias ( ) 12 meses	
	( ) Outro:	( ) dias ( ) meses ( ) anos
Há necessidade de assistência técnica?	( ) Sim (X) Não Em caso afirmativo, justificar:	
Há necessidade de manutenção?	( ) Sim (X) Não Em caso afirmativo, descrever a solução:	

VIII - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO (OBRIGATÓRIO)	
A solução será dividida em itens?	(X) Sim Em caso afirmativo, foi avaliado se o parcelamento é técnica e economicamente viável e não

	representa perda de economia de escala.	
	( ) Não. Por quê?	Justificar:

IX - RESULTADOS PRETENDIDOS	
Quais os benefícios pretendidos na contratação?	(X) Manutenção do funcionamento administrativo (X) Redução de custos ( ) Aproveitamento de recursos humanos ( ) Redução dos riscos do trabalho (X) Ganho de eficiência (X) Melhoria na qualidade de produtos e serviços ( ) Realização de política pública ( ) Outro, indicar o benefício: _____

X - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO		
Há providências pendentes para o sucesso da contratação?	( ) Sim	Especificar:
	(X) Não	
Indicar os requisitos para fiscalização do contrato	A fiscalização de contratos de compras, nos termos da Lei nº 14.133/2021, deve observar os artigos 117 a 121 da referida norma, sendo obrigatória a designação formal de um fiscal. Esse agente público será responsável por acompanhar e verificar a execução do contrato, assegurando que os bens adquiridos estejam de acordo com as especificações técnicas, quantidades, valores, prazos e condições pactuadas. Entre os requisitos para a fiscalização, destacam-se: a verificação da conformidade dos produtos entregues com os termos do contrato; o controle de prazos de entrega; a análise de documentos fiscais; a conferência do local e das condições de recebimento; e o registro de todas as ocorrências relacionadas à execução contratual. A documentação da fiscalização deve ser mantida de forma organizada, com relatórios, termos de recebimento provisório e definitivo, registros de não conformidades e comunicações formais com o fornecedor. O fiscal deverá comunicar qualquer irregularidade à autoridade competente, recomendando, quando necessário, a aplicação de sanções administrativas. O pagamento ao contratado somente poderá ocorrer após o ateste da conformidade da entrega, garantindo que o interesse público esteja preservado e que os princípios da legalidade, eficiência e economicidade sejam respeitados ao longo de toda a execução contratual.	

XI - CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES	
Há contratações correlatas ou	( ) Sim. (X) Não.

interdependentes?	Em caso afirmativo, indicar:

XII - IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE MITIGAÇÃO	
Há previsão de impacto ambiental na contratação, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável?	( ) Sim Especificar os impactos: Especificar as medidas de mitigação dos impactos:
	(X) Não

XIII - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA. (OBRIGATÓRIO)	
A contratação possui viabilidade técnica, socioeconômica e ambiental?	(X) Sim ( ) Não

POSICIONAMENTO CONCLUSIVO:

Considerando a necessidade institucional de assegurar o fornecimento regular e adequado da alimentação escolar aos estudantes das unidades de ensino, bem como a inexistência de estrutura própria suficiente para produção ou autossuprimento de gêneros alimentícios, conclui-se que a aquisição desses itens é a solução mais adequada e vantajosa. A medida se mostra tecnicamente viável, economicamente justificável e alinhada aos princípios da administração pública, recomendando-se o prosseguimento das etapas para formalização da contratação.

EQUIPE DE PLANEJAMENTO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO ETP:

(assinatura eletrônica)
NOME
Cargo

Aprovo, observados os aspectos legais, formais e éticos, nos termos do Decreto nº 6.606/2023, que regulamenta a Lei Federal nº 14.133/2021 no âmbito da Administração Pública Estadual do Tocantins.

(Observação: Nos casos em que o presente documento vier a ser assinado por substituto do ordenador de despesa, deverá ser obrigatoriamente anexado o ato governamental específico que formaliza a substituição, conforme disposto no Decreto Estadual nº 4.029/2010.)